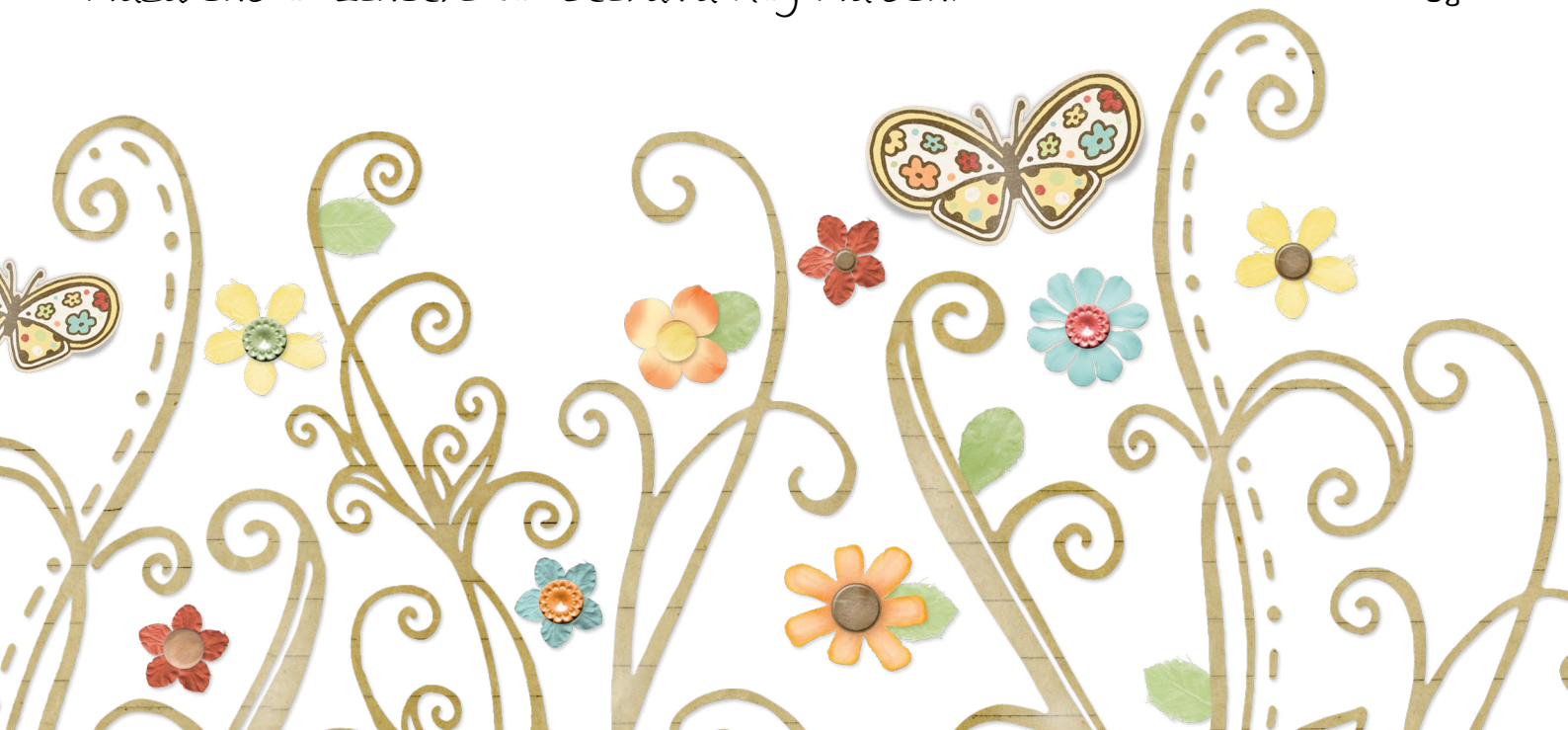
J'adore les macarons

VISIT…

Realizzato da Erika Cartabia
@ La tana del coniglio
(www.tanadelconiglio.blogspot.com)

Indice

Macarons cioccolato e vaniglia (di Magic in the kitchen) 1
(I famosi e temibili) Macarons (di Biscotti rosa e tralala) 2
I macarons di Christophe Felder (di Mon petit Bistrot) 3
Macarons al caramello al burro salato (di Mon petit Bistrot) 4
Coffee Lollipop (di Ricette Barbare) 5
Macarons con crema al limone (di La tarte maison) 6
Finalmente macarons (di La cucina di nonna Sole) 7-8
Macarons alla pesca (di La casetta delle pesche) 9
Macarons al cioccolato (di I dolci di Caia) 10
Macarons (di Assaggi di viaggio) 11-12
Macarons Natalizi (di Assaggi di viaggio) 13-14
Macarons di San Valentino (di Assaggi di viaggio) 15-16
Macaron mon amour (di ValeVanilla) 17-18
I miei primi macarons (di Zampette in pasta) 19
Macarons con ganache al cioccolato gianduia (di La cucina di mamma Loredana) 20
Macarons (di Pareti di zucchero) 21
Macarons di Ladurée (di La Ceci cucina) 22
Macarons alla lavanda (di Il goloso mondo di Minù) 23-26
Ispahan inspired Macaron (di Acquolina) 27-28
Cuori ai lamponi (di Acquolina) 29-30
Macarons alle nocciole (di Acquolina) 31-32
I miei primi macarons al cioccolato (di Cuocicucidici) 33-34
Macarons alla gelatina di kiwi e fragoline di bosco (di Ackyart) 35-36
Macarons alla farina di nocciole (di In Gloria's kitchen) 37
Macarons di Lenôtre (di Stefania Adg Maison) 38



MACARONS CIOCCOLATO E VANIGLIA

di Magic in the kitchen (http://plvheart-funinthekitchen.blogspot.com/)

Ingredienti (40-50 macarons)

4 albumi
250gr di zucchero
un pizzico di sale
250gr di mandorle sbucciate
3 cucchiai di amido di mais
2 cucchiai di polvere di cacao amaro
3 bustina di vanillina
100ml di panna da montare
1 barretta di cioccolato fondente
125gr di zucchero a velo

Preparazione

Montare a neve i 4 albumi con lo zucchero e un pizzico di sale fino ad ottenere una massa di colore bianco brillante e resistente al taglio
Tritare le mandorle e unire i 3 cucchiai di amido. Unire il composto agli albumi montati.
Dividere a metà la massa. Ad una unire i due cucchiai di cacao e all'altra la bustina di vanillina.
Aiutandosi con due cucchiaini creare su una teglia tanti mucchietti di massa di circa 2 cm di diametro. Lasciare spazio tra un mucchietto e l'altro.
Cuocere nel forno preriscaldato a 150° ventilato per circa 25 minuti. Appena tolti dal forno disponete i macaron su una griglia a freddare.
Per il ripieno montate la panna. Dividete a metà e, ad una unite la barretta di cacao sciolta con un po' di burro e un po' di latte, e all'altra lo zucchero a velo e 2 bustine di vanillina.
Spalmate la panna su metà dei macaron e poi completate con l'altrà metà.
Lasciar in frigo fino a che la panna non si sia solidificata.

I famosi e temibili macarons

di Biscotti rosa e tralala (http://biscottirosaetralala.blogspot.com/)

Ingredienti (25 macarons)

125 gr di farina di mandorle pelate
225 g di zucchero a velo
120 gr di albumi (3 uova grosse)
60 gr di zucchero semolato
qualche goccia di limone

Ganache al cioccolato bianco, limone esemi di papavero
100 gr di cioccolato bianco
1 cucchiaio di semi di papavero
1 limone
30 ml di latte intero

Preparazione

Setacciate bene la farina di mandorle con lo zucchero a velo anche un paio di volte.
Montate gli albumi aggiungendo il limone e dopo qualche minuto lo zucchero semolato. Lasciate montare bene bene a lungo, si deve ottenere una massa ben montata che non si muove capovolgendo la ciotola.
Unite alla mischela di farina e zucchero 1/3 di albumi e mescolate da sotto a sopra. Poi unite il rimanente e mescolate bene con una spatola pulendo i bordi della ciotola fino ad ottenere una crema che cada a nastro, liscia e lucida,mescolando poco si affloscerannno, mentre mescolando troppo diventerà troppo liquido ed ingestibile e non crescerà in cottura formando il famoso COLLARINO alla base.
A questo punto passate una parte di impasto nel sac à poche con bocchetta liscia di 8-10 mm e formate dei dischetti nella placca foderata di carta forno di circa 3 cm ben distanziati perchè durante il riposo si siederanno un pò e si rischierebbe l'unione tra uno e l'altro.Lasciate riposare per non meno di 30 minuti.
Accendete il forno a 150° ed infornate possibilmente con una placca sotto (meglio se è uguale) per 14 minuti.
Sfornate, fate raffreddare e se sotto sono ben secchi si toglieranno senza problemi facendo attenzione perchè sono molto fragili. Farcite con le ganache e riponeteli in frigorifero ben coperti per un giorno prima di gustarli, si conservano per 2-3 giorni, oppure si possono congelare. Basterà passarli in frigo il giorno prima.
Per la ganache: Fate riscaldare il latte con il succo di limone, unitevi il cioccolato a pezzi e i semi di papavero. Fate sciogliere il tutto poi riponete in frigo per almeno 2 ore.

I MACARONS DI FELDER

di Mon petit bistrot (http://monpetitbistrot.blogspot.com/)

Ingredienti (40 macarons)

185 g di farina di mandorle finissima
185 g di zucchero a velo
30 g di cacao amaro
150 g di albumi vecchi di almeno un giorno non freddi
50 ml d'acqua
200 g di zucchero semolato

Preparazione

Passate al mixer la farina di mandorle insieme allo zucchero sino ad ottenere una polvere finissima.
Dovete unire poco a poco la farina+zucchero a velo + cacao amaro in 75 g di albume d'uovo sino ad ottenere una massa ben spatolata.
A parte in un pentolino con l'acqua e lo zucchero realizzate lo sciroppo di zucchero arrivando alla temperatura di 108-109°C.
Nel frattempo cominciate a montare con le fruste elettriche (o con la planetaria) l'altra parte di albume rimasta.
Quando lo sciroppo avrà raggiunto la temperatura, colatelo a filo sull'albume già ben montato abbassando anche la velocità, per poi aumentarla nuovamente dopo aver incorporato tutto lo sciroppo.
Incominciate a incorporare la meringa così fatta poco a poco nel composto di farina messo precedentemente da parte, cercando di far smontare il composto che dovrà ricadere come un nastro non troppo pesante, ma nemmeno eccessivamente liquido. Seguite sempre un movimento circolare e delicato.
Riempite una sacca da pasticceria e distribuite il composto su una teglia rivestita di carta siliconata.
Lasciate fare il "croutage" per 1 ora e fate cuocere in forno preriscaldato a 160°C per circa 15-13 minuti.

Macarons al caramello salato e burro

di Mon petit bistrot (http://monpetitbistrot.blogspot.com/)

Ingredienti (16 macarons)

2 chiare d'uovo non fredde di almeno un giorno
80 g di farina di mandorle
130 g di zucchero a velo
30 g di zucchero semolato
colorante alimentare a piacere (io ho usato cacao amaro 8 g)

Per il caramello al burro salato:
140 g di zucchero semolato
70 ml di panna liquida fresca
100 g di buon burro salato

Preparazione

Setacciate la farina di mandorle con lo zucchero a velo sino ad ottenere una polvere finissima.
Montate le chiare a neve ferma, quando queste avranno raggiunto la consistenza giusta incorporate lo zucchero semolato, quindi il colorante che avete scelto.
Cominciate a unire a questo composto la farina di mandorle setacciata con lo zucchero lavorando con una spatola ed effettuate dei movimenti delicati e non troppo veloci in modo da far incorporare delicatamente gli ingredienti secchi.
Versate l'impasto ottenuto in un sac à poche e porzionate delle piccole dosi circolari su una teglia rivestita di carta forno.
Lasciate riposare (per permettere la formazione del croutage) per non meno di 45 minuti.
Fate cuocere per 10-12 minuti in forno preriscaldato a 160 °C.
Prima di farcire i macarons attendete, e fateli raffreddare bene.

COFFEE LOLLIPOP MACARONS

di Ricette Barbare (http://ricettebarbare.blogspot.com/)

Ingredienti (30 macarons)

50+100 gr di panna
8 gr di miele
105 gr di cioccolato fondente
Nescafè liofilizzato q.b.
105 gr farina di mandorle
175 gr zucchero a velo
25 gr farina
95 gr di albume
45 gr zucchero semolato
1/2 cucchiaino di caffè in polvere
poche gocce di colorante

Preparazione

La ricetta che ho utilizzato è quella dei macarons parigini di Luca Montersino.

Si comincia con il realizzare la ganache al caffè, che dovrà riposare in frigo per 12 ore prima di essere utilizzata. Riscaldare i primi 50g di panna con il miele, dissolvervi il caffè liofilizzato; fondere a bagnomaria il cioccolato ed aggiungendo la panna a piccole dosi realizzare la ganasce. Lasciar intiepidire poi aggiungere i restanti 100g di panna fredda. Porre in frigorifero per 12h poi montare la chantilly.

Si passa poi alla realizzazione dei macarons: setacciare la farina, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, il caffè. Montare gli albumi con i 45g di zucchero semolato fino ad ottenere una massa ben soda. Unire a questo punto, mescolando a mano dal basso verso l'alto, dapprima lo zucchero a velo, poi la farina ed infine la polvere di mandorle ed il caffè. Colorare a piacere quindi stendere su un foglio di silk-pat con l'aiuto di un sac a poche piccoli spuntoni di impasto.

Cuocere in forno statico a 180° per 2' poi scendere a 160°C e cuocere per 8' minuti.

Raffreddare e unirli a coppia con la ganache al caffè.

MACARONS CON CREMA AL LIMONE

di La tarte maison (http://latartemaison.blogspot.com/)

Ingredienti (20 macarons)

Per i gusci:
90 gr di albumi (circa 3, separati dai tuorli due giorni prima)
200 di zucchero a velo
125 gr di farina di mandorle
40 gr di zucchero semolato
2 gocce di colorante giallo
Per la crema:
150 ml di succo di limone
le zeste di un limone
1 uovo
75 gr di zucchero a velo
1 cucchiaio di fecola
di patate
30 gr di burro

Preparazione

Tirare fuori gli albumi dal frigo un paio di ore prima. Montarli aggiungendo lo zucchero poco alla volta entro metà montaggio. Mescolare, possibilmente usando il mixer, lo zucchero a velo e la farina di mandorle e aggiungerlo poco alla volta agli albumi montati mescolando dall'esterno verso l'interno, a questo punto aggiungere il colorante. È importante non smontare troppo gli albumi in modo da ottenere un composto liscio ma non liquido. Inserire il composto in un sac à poche con beccuccio di un centimetro.
Distribuire l'impasto sulla carta da forno (per ottenere dei cerchietti regolari disegnarli prima su un foglio da mettere sotto la carta da forno per aiutarsi). A questo punto fare riposare per mezz'ora. Accendere il forno a 150° ventilato, infornare per 10/12 minuti dipende dalle dimensioni dei macarons. Una volta cotti per aiutare il distacco dei gusci dalla carta appoggiare i fogli su una superficie umida.
Nel frattempo per preparare la crema fate bollire il succo e le zeste di limone. In una ciotola montare l'uovo con lo zucchero a velo e la fecola fino ad ottenere una crema liscia. Versarci sopra il succo bollente, miscelare e rimettere tutto sul fuoco per fare addensare. Una volta addensato, spegnere il fuoco e aggiungere il burro a pezzetti. Fare raffreddare per poi farcire i gusci.

FINALMENTE MACARONS

di La cucina di nonna Sole (http://nonnasole.blogspot.com/)

Ingredienti (40 macarons)

220 gr. di zucchero a velo
120 gr. di farina di mandorle
90 gr. di albumi invecchiati (3 o 4 gg)*
30 gr. di zucchero a velo
Per il ripieno, ho fatto una ganache montata
200 gr. di panna fresca
250 gr. di cioccolato fondente
2 cucchiai di latte

Preparazione

Passate al mixer la farina di mandorle con lo zucchero a velo, setacciate per bene (io l'ho fatto ad intermittenza per non scaldare troppo la farina). Montate a neve soda gli albumi. La ricetta prevedeva di montarli con una presa di sale e 2 gocce di limone, ma io ho preferito ometterli. Quando gli albumi sono compatti inserite, sempre sbattendo, lo zucchero semolato. Aggiungete metà della farina di mandorle e zucchero, mescolando delicatamente con una spatola, dal basso verso l'alto; quando il composto è omogeneo aggiungete anche l'altra metà e continuate a mescolare delicatamente fino ad ottenere un impasto che fa "nastro". A questo punto, volendo, si può dividere il composto e mettere il colorante; per questa volta ho preferito farli di un unico colore. Versate in un sac à poche; con il beccuccio liscio di circa 1 cm fate dei mucchietti distanziati tra di loro (un pò si allargano) su una teglia rivestita di carta forno. Lasciateli asciugare circa un'ora. Riscaldate il forno a 150° con una teglia dentro, in modo che quando infornate ci siano 2 teglie, una sovrapposta all'altra, infornate per circa 15 minuti ruotando 2 volte la teglia.

Togliete dal forno. Io ho fatto così: ho fatto scivolare la carta forno sul tavolo per fermare la cottura, ho lasciato raffreddare e, con una spatola, ho delicatamente tolto i macarons, farcendoli subito (avevo già pronto il ripieno). Conviene preparare la farcitura con un certo anticipo. Tritate il cioccolato, fatelo sciogliere leggermente, va bene anche con il microonde, incorporate la panna bollente e mescolate velocemente, fate raffreddare. Montate con le fruste, se dovesse essere troppo soda, aggiungete qualche cucchiaio di latte; io ho dovuto aggiungerlo, dato che avevo preparato la ganache il giorno prima e fatto raffreddare in frigo. Mettete i macarons in un vassoio ricoperto di carta forno, copriteli con la pellicola e trasferiteli in frigo per 1 o 2 giorni prima di mangiarli.
Quando si fanno i mucchietti sulla carta forno, bisogna avere l'avvertenza di non fare ricciolini sulla superfice, non se ne vanno in cottura.
*Ho tenuto gli albumi dal mercoledì al venerdì in frigo, tolti 3 ore prima della preparazione e tenuti a temperatura ambiente.

MACARONS ALLA PESCA

di La casetta delle pesche (http://www.lacasettadellepesche.it/)

Ingredienti

160 gr. di mandorle
160 gr. zucchero a velo
succo di lampone
55 gr. albumi freschi
150 gr. zucchero semolato
37,5 gr. acqua
55 gr. albume vecchio
(separato dal tuorlo da 48 ore)
300 gr. purea di pesche bianche
0,3 gr. stimmi di zafferano
15 gr. panna
250 gr. cioccolato di
copertura bianco
15 gr. succo di limone

Preparazione

Passare al mixer le mandorle con lo zucchero a velo. Setacciare. Mescolare questa miscela chiamata tant-pour-tant con l'albume fresco ed il succo di lampone. Preparare la meringa italiana : cuocere i 150 g. di zucchero con l'acqua fino a 117°; quando il termometro raggiunge i 108° iniziare a montare gli albumi vecchi. Quando sono montati, non troppo fermi, alzare la velocità della frusta e versare a filo lo sciroppo fino a che la meringa diventa tiepida. Quando raggiunge i 50° incorporare quest'ultima al primo impasto (il tant-pour-tant + gli albumi freschi) mescolando con una spatola dal basso verso l'alto, facendo ricadere il composto. Riempire una sac à poche munita di bocchetta liscia n.8 e formare i macarons sopra ad una placca rivestita di carta da forno. Lasciare riposare per circa mezz'ora. Infornare a 170° ventilato, per 15 minuti. Togliere la carta dalla placca e lasciar raffreddare, poi girare in un colpo i macarons. Fondere il cioccolato a bagno maria.Scaldare leggermente la purea di pesca bianca con il succo di limone.Scaldare la panna ed unire gli stimmi di zafferano. Versare al centro della ciotola del cioccolato fuso la purea di pesche e la panna, iniziare a mescolare piano, piano dal centro verso l'esterno. Travasare i un piatto piano raffreddare e conservare al fresco. Con la sac à poche o con un cucchiaino guarnire i mezzi gusci e chiuderli due a due.

MACARONS AL CIOCCOLATO

di I dolci di Caia (http://idolcidicaia.blogspot.com/)

Ingredienti

125 g di farina di mandorle
180 g di zucchero a velo
105 g di albume
60 g di zucchero
4 cucchiaini di cacao amaro in polvere
per il ripieno
125 g cioccolato fondente
50 g panna fresca liquida
20 g di burro

Preparazione

Setacciare la farina di mandorle insieme allo zucchero a velo e al cacao in polvere. Montare a neve ben ferma l'albume, una volta montato, aggiungere lo zucchero e continuare a sbattere con le fruste. Aggiungere, in quattro volte, il composto secco agli albumi, mescolando delicatamente, dal basso verso l'alto, per non smontare l'impasto. Foderare una teglia con carta da forno, riempire una siringa da pasticceria con il composto e, utilizzando un beccuccio piccolo, andare a formare tanti piccoli mucchietti, leggermente distanziati. Lasciare riposare la teglia con i mucchietti di composto per una mezz'ora. Cuocere in forno ventilato a 150 gradi per 9-10 minuti. Non lasciare raffreddare i macarons sulla teglia calda, trasferirli, ancora sulla carta da forno, su un ripiano freddo (non toccarli perché caldi sono molto morbidi e fragili).
Preparare la ganache, far bollire la panna, lontano dal fuoco unire il cioccolato tritato, mescolare bene, unire il burro. Una volta tiepida, far riposare in frigorifero.
Farcire i macarons con la ganache al cioccolato.

MACARONS

di Assaggi di viaggio (http://assaggidiviaggio.blogspot.com/)

Ingredienti

200 g di farina di mandorle
200 g di zucchero a velo
5 cl di acqua
200 g di zucchero
150 g di albumi
Per la ganache di farcitura
al cioccolato fondente:
250 g di cioccolato fondente
200 ml di panna
50 d di burro

Preparazione

Frullare bene la farina di mandorle e lo zucchero a velo in un mixer, quindi passarli al setaccio. Nel frattempo preparare lo sciroppo di zucchero. Mescolare l'acqua e lo zucchero in un tegamino dal fondo spesso e riscaldare a fuoco medio. Se è necessario pulire i bordi, utilizzare un pennello bagnato di acqua come si fa per il caramello. Aggiungere 75 g di albumi allo zucchero a velo mescolato con la farina di mandorle, fino ad ottenere un composto abbastanza consistente. Nel frattempo iniziare a montare a neve in una ciotola gli altri 75 g di albumi. Quando lo sciroppo raggiunge i 114°C, montare alla massima velocità gli albumi. Appena il termometro arriva a 118-119°C,versare lo sciroppo di zucchero sul bordo interno della ciotola degli albumi montati e continuare a montarli a media velocità. Terminato di versare lo sciroppo continuare a montarle gli albumi alla massima velocità per un altro paio di minuti. Abbiamo ottenuto una meringa all'italiana.
Iniziare ad incorporare la meringa al composto di farina di mandorle, iniziando da una piccola quantità ed aggiungendone altra solo dopo che la quantità precedente sia stata completamente assorbita. A questo punto aggiungere del cacao per i macarons al cioccolato oppure del colorante per le altre versioni. Ricordarsi che il colore tende a sbiadirsi durante la cottura.

"Quest'anno ho cambiato musica, mi sono documentata per bene ed ho stabilito alcuni punti cardine per la preparazione dei macarons:
1) Setacciare lo zucchero e le mandorle dopo averle frullate.
2) Utilizzare zucchero a velo industriale perchè contiene piccole quantità di amido.
3) Preferire i coloranti in polvere a quelli liquidi e pesare con precisione gli albumi.
4) La meringa deve essere quella italiana, perchè la francese dà una meringa troppo soda, mentre nel caso dei macarons una volta posta sulla teglia, deve un po' "sedersi", per poi crescere in cottura, ma senza la punta della meringa.
5) Cuocere in forno ventilato e rigirare la teglia a metà cottura.
6) Farcirli almeno 24 ore prima di servirli e conservarli in frigo. Volendo preparli prima, si possono conservare non farciti in una scatola di latta per poi farcirli il giorno prima di servirli.
7) Una volta raffreddati, capovolgerli e con una leggera pressione del dito nella parte interna, formare una fossetta per la farcia.
8) Sbizzarrirsi con la fantasia!"

Si otterrà un composto denso, ma non fermissimo come una meringa. Mettere il composto nella sac à poche. Rivestire la teglia con carta da forno e riscaldare il forno a 170°C. Formare delle palline di composto del diametro di 3-4 cm sulla carta da forno distanziandole fra di loro. Man mano che si porranno le successive, le precedenti tenderanno ad appiattirsi un po', ma deve accadere perchè i macarons prendano la loro forma caratteristica. Cuocere 10-12 minuti, girando la placca a metà cottura. Durante la cottura i macarons si solleveranno un po', dando origine ad una superficie lucida che dovrà risultare leggermente dorata a fine cottura, ed ad un bordino ruvido. Una volta raffreddati, capovolgerli e con un dito esercitare una leggera pressione nella parte inferiore per potervi porre la farcia.
Per la farcitura, sciogliere il cioccolato a bagnomaria, aggiungere poco alla volta la panna precedentemente riscaldata ed infine il burro. Fare raffreddare completamente, meglio in frigo per 15 minuti, prima di porla nella sac à poche. Capovolgere la metà dei macarons e farcirli, quindi coprire con gli altri macarons esercitando una leggera pressione. Conservare in frigo per massimo 3 giorni.
Se si vuole preparare una farcitura differente, basterà sostituire la quantità di cioccolato fondente con il cioccolato bianco e, dopo aver aggiunto la panna ed il burro, aggiungere la crema con il sapore desiderato (nel mio caso ho preparato i macarons rossi ai frutti di bosco ed i verdi al pistacchio).

MACARONS NATALIZI

di Assaggi di viaggio (http://assaggidiviaggio.blogspot.com/)

Ingredienti

200 g di farina di mandorle
200 g di zucchero a velo
5 cl di acqua
200 g di zucchero
150 g di albumi
5 gocce di succo di limone
(solo per renderli bianchi)
Per la farcitura di ganache al cioccolato bianco e vaniglia:
250 g di cioccolato bianco
200 ml di panna
50 g di burro
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Preparazione

Frullare bene la farina di mandorle e lo zucchero a velo in un mixer, quindi passarli al setaccio. Nel frattempo preparare lo sciroppo di zucchero. Mescolare l'acqua e lo zucchero in un tegamino dal fondo spesso e riscaldare a fuoco medio. Se è necessario pulire i bordi, utilizzare un pennello bagnato di acqua come si fa per il caramello. Aggiungere 75 g di albumi allo zucchero a velo mescolato con la farina di mandorle, fino ad ottenere un composto abbastanza consistente. Nel frattempo aggiungere il limone agli altri albumi ed iniziare a montarli a neve in una ciotola. Quando lo sciroppo raggiunge i 114°C, montare alla massima velocità gli albumi. Appena il termometro arriva a 118-119°C, versare lo sciroppo di zucchero sul bordo interno della ciotola degli albumi montati e continuare a montarli a media velocità. Terminato di versare lo sciroppo continuare a montarle gli albumi alla massima velocità per un altro paio di minuti. Abbiamo ottenuto una meringa all'italiana.

Iniziare ad incorporare la meringa al composto di farina di mandorle, iniziando da una piccola quantità ed aggiungendone altra solo dopo che la quantità precedente sia stata completamente assorbita. A questo punto aggiungere del cacao per i macarons al cioccolato oppure del colorante per le altre versioni. Ricordarsi che il colore tende a sbiadirsi durante la cottura.

Si otterrà un composto denso, ma non fermissimo come una meringa. Mettere il composto nella sac à poche. Rivestire la teglia con carta da forno e riscaldare il forno a 170°C. Formare delle palline di composto del diametro di 3-4 cm sulla carta da forno distanziandole fra di loro. Man mano che si porranno le successive, le precedenti tenderanno ad appiattirsi un po', ma deve accadere perchè i macarons prendano la loro forma caratteristica. Cuocere 10-12 minuti, girando la placca a metà cottura. Durante la cottura i macarons si solleveranno un po', dando origine ad una superficie lucida che dovrà risultare leggermente dorata a fine cottura, ed ad un bordino ruvido. Una volta raffreddati, capovolgerli e con un dito esercitare una leggera pressione nella parte inferiore per potervi porre la farcia.

Per la farcitura, sciogliere il cioccolato a bagnomaria, aggiungere poco alla volta la panna precedentemente riscaldata ed infine il burro e l'estratto di vaniglia. Fare raffreddare completamente, meglio in frigo per 15 minuti, prima di porla nella sac à poche. Capovolgere la metà dei macarons e farcirli, quindi coprire con gli altri macarons esercitando una leggera pressione. Conservare in frigo per massimo 3 giorni.

MACARONS DI SAN VALENTINO

di Assaggi di viaggio (http://assaggidiviaggio.blogspot.com/)

Ingredienti

200 g di farina di mandorle
200 g di zucchero a velo
5 cl di acqua
200 g di zucchero
150 g di albumi

Per la ganache:
250 g di cioccolato bianco
200 ml di panna
50 d di burro

Preparazione

Frullare bene la farina di mandorle e lo zucchero a velo in un mixer, quindi passarli al setaccio. Nel frattempo preparare lo sciroppo di zucchero. Mescolare l'acqua e lo zucchero in un tegamino dal fondo spesso e riscaldare a fuoco medio. Se è necessario pulire i bordi, utilizzare un pennello bagnato di acqua come si fa per il caramello. Aggiungere 75 g di albumi allo zucchero a velo mescolato con la farina di mandorle, fino ad ottenere un composto abbastanza consistente. Nel frattempo iniziare a montare a neve in una ciotola gli altri 75 g di albumi. Quando lo sciroppo raggiunge i 114°C, montare alla massima velocità gli albumi. Appena il termometro arriva a 118-119°C,versare lo sciroppo di zucchero sul bordo interno della ciotola degli albumi montati e continuare a montarli a media velocità. Terminato di versare lo sciroppo continuare a montarle gli albumi alla massima velocità per un altro paio di minuti. Abbiamo ottenuto una meringa all'italiana.
Iniziare ad incorporare la meringa al composto di farina di mandorle, iniziando da una piccola quantità ed aggiungendone altra solo dopo che la quantità precedente sia stata completamente assorbita. A questo punto aggiungere del cacao per i macarons al cioccolato oppure del colorante per le altre versioni. Ricordarsi che il colore tende a sbiadirsi durante la cottura.

Si otterrà un composto denso, ma non fermissimo come una meringa. Mettere il composto nella sac à poche. Rivestire la teglia con carta da forno e riscaldare il forno a 170°C. Formare delle palline di composto del diametro di 3-4 cm sulla carta da forno distanziandole fra di loro. Man mano che si porranno le successive, le precedenti tenderanno ad appiattirsi un po', ma deve accadere perchè i macarons prendano la loro forma caratteristica. Per dare ai macarons la forma dei cuori basta semplicemente disegnare una "V" sulla carta da forno ed in pochi secondi si avranno dei bellissimi cuoricini. Cuocere 10-12 minuti, girando la placca a metà cottura. Durante la cottura i macarons si solleveranno un po', dando origine ad una superficie lucida che dovrà risultare leggermente dorata a fine cottura, ed ad un bordino ruvido. Una volta raffreddati, capovolgerli e con un dito esercitare una leggera pressione nella parte inferiore per potervi porre la farcia.
Per la farcitura, sciogliere il cioccolato a bagnomaria, aggiungere poco alla volta la panna precedentemente riscaldata ed infine il burro e la crema con il sapore voluto (in questo caso ho scelto i frutti di bosco). Fare raffreddare completamente, meglio in frigo per 15 minuti, prima di porla nella sac à poche. Capovolgere la metà dei macarons e farcirli, quindi coprire con gli altri macarons esercitando una leggera pressione. Conservare in frigo per massimo 3 giorni.

MACARON MON AMOUR

di Vale Vanilla (http://valevanilla.blogspot.com/)

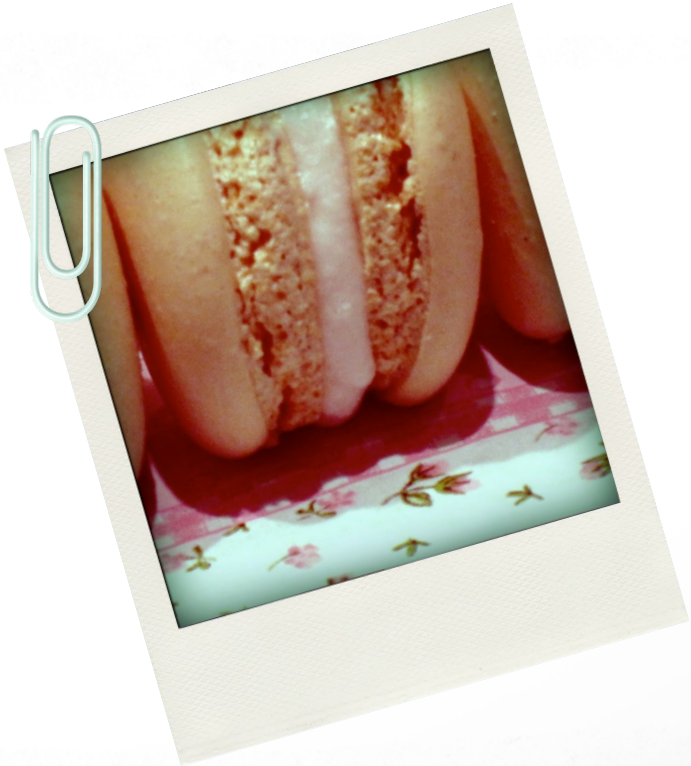
Ingredienti

220g di farina di mandorle
200g di zucchero a velo
150g di albumi vecchi di 2 giorni e a temperatura ambiente
200g di zucchero semolato
50ml di acqua
colorante rosso in goccie per alimenti
gelatina di frutta

Preparazione

Far scaldare la farina di mandorle in forno per 10 minuti alla temperatura di 150°C. Farla raffreddare e unirla allo zucchero al velo. Versare il composto in un mixer ed azionarlo alla massima velocità per pochi secondi.
Setacciare le polveri ed eliminare i granuli più grossi.
Versare lo zucchero semolato in una casseruola, coprirlo con l'acqua. Far raggiungere la temperatura di 1184 °C. Nel frattempo montare 75 gr di albumi e quando lo sciroppo ha raggiunto 114°C, diminuire la velocità dell'apparecchio e versare a filo sulla parete della ciotola lo sciroppo bollente. Continuare la lavorazione finché la meringa diventa tiepida, gonfia e lucida. A questo punto, aggiungere una goccia di colorante e montare ancora per alcuni secondi. Versare i 75 g di albumi rimasti sul mix di farina e zucchero a velo. Amalgamare molto bene in modo da ottenere una massa omogenea e compatta.
Prendere due cucchiaiate di meringa colorata aggiungendole all'impasto e amalgamare senza particolari precauzioni. Ciò serve a rendere l'impasto più fluido e a non smontare troppo la restante meringa al momento dell'inserimento.

Aggiungere la meringa restante e amalgamare on delicatezza dall'alto verso il basso. A questo punto, occorre procedere con il macarronage: cioè lavorare l'impasto con una spatola cercando di spatolare dall'avanti all'indietro raccogliendo bene il composto dalle pareti. La lavorazione deve interrompersi quando l'impasto, sollevato con la spatola, ricadrà sulla ciotola mediante la formazione di un "nastro" pesante che cade con una certa difficoltà.
Rivestire di carta forno delle teglie per biscotti.. Versare l'impasto all'interno di una sac à poche con beccuccio liscio (da 8-10 mm) e deporre dei bottoncini di pasta distanziandoli in quanto il macaron tende a diventare un pò piatto.
Far fare un croutage (un'asciugatura) di circa 30 minuti.
Accendere il forno a 145°C e infornare la teglia per circa 15 minuti.
Estrarre la teglia, togliere il foglio dei macarons e deporlo su un ripiano fino al completo raffreddamento.
Staccare i dolcetti e provocare con l'indice un piccolo affossamento in modo da permettere la deposizione ottimale della farcitura.
Farcire a piacere con gelatina di rose o di fragoline di bosco (io a dire il vero ho utilizzato un avanzo di cream cheese frosting avanzato da alcune cupcakes...squisito!).



I miei primi macarons

di Zampette in pasta (http://zampetteinpasta.blogspot.com/)

Ingredienti

225 gr di zucchero a velo
125 gr di farina di mandorle
100 gr di albume non freddi e vecchi di almeno 1 giorno
25 gr di zucchero semolato
qualche goccia di limone
colorante alimentare verde
marmellata di ciliege

Preparazione

Con il mixer amalgamate bene la farina di mandorle con lo zucchero a velo.
Montate a lungo gli albumi aggiungendo un po' alla volta lo zucchero semolato, qualche goccia di limone ed il colorante alimentare.
A questo punto unite tutta la farina e lo zucchero a velo, mescolando con una spatola, con movimenti delicati ma decisi da sotto a sopra.
Infine trasferite l'impasto nella sacca da pasticcere e formate degli spuntoni ben distanziati nella placca coperta di carta forno.
Lasciate riposare 30 minuti e poi infornate a metà altezza a 160 °C per 15 minuti.

Macarons con ganache al cioccolato gianduia

di La cucina di mamma Loredana (http://lacucinadimamma-loredana.blogspot.com/)

Ingredienti (10 macarons)

1 albume tenuto in frigo per 2/3 giorni
40 gr mandorle tritate
60 gr zucchero a velo
25 gr zucchero semolato
colorante rosso in gel o polvere
sale un pizzico
Per la ganache:
100 gr cioccolato gianduia
150 gr panna liquida non zuccherata

Preparazione

Scaldare il forno a150°.
Setacciare le mandorle e unire allo zucchero a velo.
Montare l'albume con un pizzico di sale, aggiungendo lo zucchero in tre volte. Formare una meringa ben ferma. Unire al composto di mandorle e zucchero a velo e mescolare senza smontare, volendo questo è il momento di unire il colorante. Versare in una sac à poche con bocchetta liscia e formare dei mucchietti di 1 cm circa su una placca con della carta forno. Lasciare all'aria per 30'.
Infornare a 180° per 2', poi abbassare a 160° per 3' e infine altri 10' a 150°. Lasciar raffreddare bene , poi staccare delicatamente dalla carta,premere leggermente la parte piatta verso l'interno in modo da ottenere un cavità.
Per la crema:
Versare la panna in pentolino e porre sul fuoco, portare a bollore e spegnere, versarvi il cioccolato spezzettato e mescolare bene fino a completo scioglimento.
Mettere in frigo a raffreddare per 30'.
Montare con uno sbattitore fino ad avere un composto un pò gonfio (lo si capisce dal fatto che il colore diventa più chiaro, oltre ad aumentare il volume!)
Unire i macarons con la ganache utilizzando una sac a poche, mettere a raffreddare in frigo.

MACARONS

di Pareti di zucchero (http://paretidizucchero.blogspot.com/)

Ingredienti

250 gr. farina di mandorle
450 gr. di zucchero a velo
200 gr. di albumi
60 gr. zucchero semolato
1 gr. di cremor tartaro

Preparazione

Passare al mixer la farina di mandorle con lo zucchero a velo. Bisognerebbe poi setacciare il composto ma io non l'ho fatto, e farlo asciugare bene, deve essere bello asciutto.
Montare gli albumi con il cremor tartaro aggiungendo man mano lo zucchero semolato, fino ad un montaggio bello sodo.
Poi mischiare una parte degli albumi alla miscela di farina e zucchero, ed infine aggiungere il resto degli albumi.
Mettere il tutto nella sac a poche e formare i macarons sulla carta da forno o sul silpat. Lasciar riposare all'aria circa 20 minuti e poi cuocere in forno caldo a 160°/170° per 10 minuti massimo.
Se tutto va bene dovrebbero assumere la classica forma. A me ne sono venuti bene solo alcuni, non chiedetemi perché ma immagino sia per via di un disguido con il forno :)
Una volta freddi li ho farciti con una ganache di cioccolato fondente al 71% emulsionato con pasta di nocciole 100%, una specie di cremino insomma.

MACARONS DI LADURÉE

d La Ceci Cucina (http://lacecicucina.blogspot.com/)

Ingredienti (25 macarons)

130 gr di mandorle polverizzate
125 gr di zucchero a velo
7.5 gr di cacao in polvere
33 gr di cioccolato fuso al 70% minimo di cacao
3 albumi
105 gr di zucchero semolato
per la ganache al cioccolato:
145 gr di cioccolato al 70% minimo di cacao
135 gr di panna fresca
30 gr di burro

Preparazione

Mescolate le mandorle polverizzate, lo zucchero a velo e il cacao in polvere in modo da ottenere una polvere uniforme.
Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria o nel microonde e tenete da parte.
Mettete gli albumi nella ciotola della planetaria tenendone da parte un cucchiaio, iniziate a montare e in tre volte aggiungere lo zucchero semolato.
Una volta montati aggiungetevi il cioccolato fuso e amalgamatelo con l'aiuto di una spatola. Infine unite le polveri settacciandole e mescolate bene dal basso verso l'alto fino ad ottenere un composto omogeneo, per ultimo unite l'albume tenuto da parte sbattuto e mescolate in modo da far smontare leggermente il composto. A questo punto siete pronte per formare i macarones, munitevi di una sacca da pasticcere con bocchetta liscia e su una teglia foderata da carta forno formate dei dischi (tenendo la sacca perpendicolare al piano di 2/3 cm di diametro (il libro dice 3/4).
Lasciateli asciugare all'aria per almeno 10 minuti e poi cuoceteli nel forno preriscaldato a 150° per 12/15 minuti (io ho fatto 15 e probabilmente è stato troppo). Una volta cotti togliete la teglia dal frigo e lasciate raffreddare completamente prima di "maneggiarli".Preparate la ganache versando la panna che avrete portato ad ebollizione in tre volte, sopra il cioccolato fondente sminuzzato, e mescolate con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una massa liscia e omogenea, per ultimo unite il burro sempre mescolando.
A me non è venuta perfetta...teneva a separarsi....avete consigli in merito??
Una volta che la ganache si sarà raffreddata e avrà raggiunto la consistenza di una pomata sarà pronta all'uso, guarnite la prima metà del macarones e poi accoppiatevi la seconda.
Il libro consiglia di lasciare i macarones una notte in frigorifero prima di gustarli, in quanto si verifica un'osmosi tra i diversi componenti che ne esalta ed affina il sapore e la consistenza....

MACARONS ALLA LAVANDA

di Il goloso mondo di Minù (http://lericettediminu.blogspot.com/)

Ingredienti (25 macarons)

3 albumi vecchi di almeno 2 giorni e a temperatura ambiente
175 g di zucchero a velo aromatizzato alla lavanda
50 g di zucchero semolato
140 g di farina di mandorle
4-5 gocce di limone
poche gocce di colorante viola
Per la ganache:
150 g di cioccolato bianco di altissima qualità
150 g di panna fresca liquida
1 - 2 gocce di olio essenziale di lavanda (lo trovate in erboristeria)
2 - 3 gocce di colorante in gel viola (facoltativo)

Preparazione

1) Prima di tutto bisogna preparare le polveri, dato che è la fase più scocciante e lunga di tutto il procedimento.
Se la farina di mandorle non è molto fine procedete a tritarla insieme allo zucchero a velo in un mixer, facendo attenzione a non scaldare troppo le lame (il calore infatti potrebbe far uscire l'olio contenuto nelle mandorle).
*Se non trovate lo zucchero aromatizzato alla lavanda potete farlo in casa con molta facilità e risparmiando un bel pò di soldini: aggiungete a 250 g di zucchero 2 cucchiai di fiori di lavanda freschi o secchi (li trovate in erboristeria) e conservatelo in un contenitore a chiusura ermetica per almeno 1 settimana, scuotendolo ogni 2 giorni per aromatizzarlo in maniera omogenea. Prima di utilizzarlo setacciatelo.
A questo punto setacciate le due polveri almeno 2 volte: dovranno avere la stessa finissima consistenza.
Questo è importante per evitare che si formino grumi ed ottenere dei macarons perfettamente lisci.

2) In una boule d'acciaio montate a neve soda, ma non troppo asciutta, gli albumi con poche gocce di limone (il limone serve a rendere la meringa più lucida e a stabilizzare la massa schiumosa).
Quando gli albumi cominciano a montare aggiungete lo zucchero semolato in 3 volte.
Se volete usare del colorante questo è il momento adatto per aggiungerlo: quindi a montatura quasi ultimata aggiungete 4-5 gocce di colorante viola in gel e continuate con le fruste elettriche finchè la meringa avrà ottenuto un coloredei macarons perfettamente lisci.
*E' importante che gli albumi siano vecchi di almeno 2 giorni: separate gli albumi dai tuorli facendo attenzione a che non vi sia nemmeno la minima traccia di tuorlo negli albumi, il grasso contenuto in esso infatti ne comprometterebbe la montatura.
Mettete gli albumi in un bicchiere coperto con della pellicola trasparente e lasciateli in frigo per almeno 2 giorni. Toglieteli dal frigo almeno 6 ore prima di utilizzarli oppure la sera prima se li fate al mattino.

3) A questo punto incorporate le polveri alla meringa in 3 volte e amalgamatele con una spatola facendo un movimento dall'alto in basso e raschiando con la spatola i bordi della boule e il fondo. Dovrete leggermente smontare il composto, che non dovrà nè risultare troppo sodo nè troppo liquido.
Questo procedimento di spatolatura è detto "macaronage" ed è il momento più difficile di tutta la preparazione, bisogna farci la mano e l'occhio prima di capire quand'è il momento di fermarsi con la spatolatura e si è raggiunta la giusta consistenza.

4) Rivestite di carta forno una teglia piuttosto doppia, versate il composto in una sac a poche con beccuccio liscio medio e tenendo il beccuccio leggermente inclinato rispetto al piano formate tanti piccoli bottoncini distanziandoli tra loro di circa 3 cm (è importante lasciare questo spazio perchè i macarons si spatasceranno un pò sulla teglia e rischiereste di trovarveli addossati).
Date qualche colpetto con la mano sotto la teglia in modo da far appiattire un po' i mucchietti di impasto.
Il macaronage sarà perfettamente riuscito se i bottoncini si presenteranno ben lisci (senza la classica punta della meringa) e non troppo spatasciati.

5) Il croutage: l'asciugatura! Fondamentale per la riuscita del caratteristico collarino alla base e per non far spaccare i macarons in cottura.
Questo momento è abbastanza soggettivo: c'è chi li lascia asciugare solo mezz'ora, chi un'ora, chi li inforna subito, chi (secondo la ricetta originale) li lascia asciugare una notte intera.
Io, ovviamente, le ho provate tutte e questi sono i miei risultati:
- mezz'ora di riposo: si spaccano tutti in cottura
- 1 ora di riposo: si spaccano tutti in cottura
- 1 notte di riposo: perfetti
Ho notato che mi bastano anche 4 - 5 ore di riposo per non farli spaccare, ma meno tempo proprio non mi riescono! Forse sarà una questione di umidità dell'ambiente!
Cmq, la prova del nove è la pellicina: se si forma sulla superficie dei macarons una pellicina che toccandola non si attacca il dito allora sono pronti per andare in cottura.

6) La cottura.
Anche qui ne ho provate diverse e sono giunta alla conclusione che è meglio una cottura più dolce e per più tempo, soprattutto per la riuscita del colore (specie i colori pastello).
Infatti cuocendo a temperature più alte i colori si alterano e i bordi si scuriscono (come si può vedere dalla foto, dato che andavo di fretta e ho usato una temperatura più alta per meno tempo).
Consiglio, quindi, di cuocere a 125° max 130° per circa 20 minuti, girando la teglia almeno 3-4 volte, per avere una cottura più uniforme.
Una volta sfornati i macarons poggiate il foglio di carta forno su una superficie fredda e prima di staccarli lasciateli riposare 5 minuti, così si staccheranno senza problemi.
Saranno cotti perfettamente quando assaggiandoli saranno croccanti fuori e morbidi come una meringa dentro.
Se non li farcite subito potete conservarli in una scatola di latta o contenitore a chiusura ermetica per 3-4 giorni.

La Ganache:

Preparatela con largo anticipo dato che dovrà riposare e raffreddare.
In un pentolino scaldate la panna fino a portarla ad ebollizione.
Versatela quindi sul cioccolato bianco spezzettato e con una frusta manuale amalgamate la crema finchè il cioccolato sarà completamente sciolto.
A questo punto aggiungete l'olio essenziale di lavanda: 1 goccia se volete un aroma più delicato, 2 gocce se volete un aroma più intenso.
Non esagerate perchè gli oli essenziali hanno aromi molto forti.
Se volete potete aggiungere un pò di colorante viola, altrimenti lasciate la ganache bianca.
Lasciate raffreddare mescolando di tanto in tanto (se avete poco tempo potete fare un passaggio in frigo per max 10 minuti) e infine montate la ganache con le fruste elettriche fino ad ottenere la consistenza desiderata.
Trasferite la ganache in una sac a poche con beccuccio liscio e farcite i macarons.
Abbondante col ripieno, a me piace che si veda bene lo strato di farcitura tra i due macarons!

ISPAHAN INSPIRED MACARON

di Acquolina (http://acquolina-francesca.blogspot.com/)

Ingredienti

150 g di mandorle pelate,
150 g di zucchero a velo,
100 g di albumi (vecchi di qualche giorno),
150 + 15 g di zucchero semolato,
50 g di acqua,
colorante alimentare
per la crema:
160 g di polpa di pesche bianche,
1 limone
zenzero in polvere,
200 g di cioccolato bianco,
40 g di panna fresca

Preparazione

Tritare finemente le mandorle (tostate per 10 minuti a 150°C e fredde), unire lo zucchero a velo e setacciare insieme (setaccio non troppo sottile).
Unire 50 g di albumi con una spatola di silicone e, per chi vuole, il colorante o il cacao (non troppo perché smonta il composto). Il colorante si può aggiungere anche alla meringa.
Montare 50 g di albumi insieme a 15 g di zucchero semolato con la frusta elettrica. Intanto cuocere 150 g di zucchero semolato con 50 g di acqua fino a raggiungere 110°C. Versare a filo sugli albumi montati e continuare a montare (attenti agli schizzi bollenti, non versare direttamente sulle fruste!). Raggiungere la temperatura di circa 40°C.
A questo punto avrete ottenuto un composto gonfio, lucido e bianchissimo (se non avete aggiunto il colorante...).
Incorporare al precedente composto poco per volta con una spatola di silicone o con una da pasticciere. Si dice "macaronner" (ci sono anche video sulla rete!), quando il composto ricade dalla spatola come un grosso nastro allora va bene.
Mettere il tutto nella tasca da pasticciere con una bocchetta liscia di 8-10 mm di diametro.
Rivestire le placche da forno con la carta da forno e formare dei mucchietti il più possibile regolari.

Lasciare riposare (si forma la crosticina), da 20 minuti ad alcune ore.
infornare a 150°C per 15-20 minuti a seconda della dimensione dei macarons (forno elettrico statico).
C'è chi consiglia di sovrapporre tre teglie uguali durante la cottura.
Frullare le pesche con lo zenzero e qualche goccia di limone per miscelare bene e unire al cioccolato fuso a fuoco basso con la panna, amalgare bene e lasciare raffreddare in frigorifero (se avete fretta anche nel congelatore) fino alla giusta consistenza.
Farcire i macaron formando un cerchio con i lamponi e riempire il centro con la crema.

Cuori ai lamponi

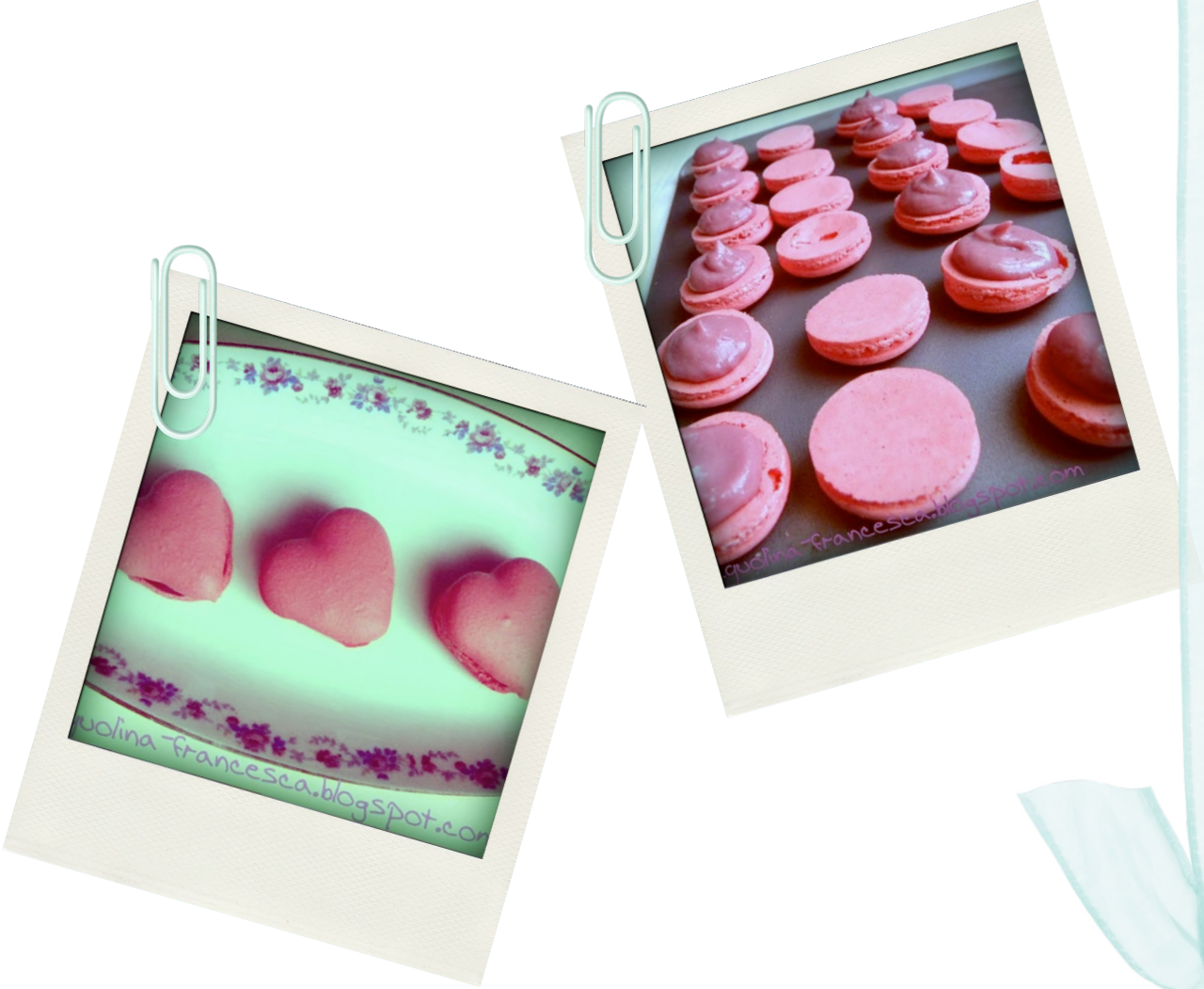
di Acquolina (http://acquolina-francesca.blogspot.com/)

Ingredienti

200 g di mandorle pelate
200 g di zucchero a velo
150 g di albumi (vecchi di qualche giorno)
200 g di zucchero semolato
50 g di acqua
colorante alimentare rosso
farcitura ai lamponi:
2 uova intere
100 g di zucchero semolato
10 g di maizena
210 g di lamponi surgelati
1 foglio di gelatina
140 g di burro

Preparazione

Tritare finemente le mandorle (tostate per 10 minuti a 150°C e fredde), unire lo zucchero a velo e setacciare insieme (setaccio non troppo sottile).
Unire 75 g di albumi con una spatola di silicone.
Il colorante si può aggiungere alla meringa.
Montare 75 g di albumi con la frusta elettrica. Intanto cuocere 200 g di zucchero semolato con 50 g di acqua fino a raggiungere 118°C. Abbassare la velocità delle fruste elettriche e versare a filo sugli albumi montati, continuare a montare (attenti agli schizzi bollenti, non versare direttamente sulle fruste!). Raggiungere la temperatura di circa 40°C.
A questo punto avrete ottenuto un composto gonfio, lucido e bianchissimo (se non avete aggiunto il colorante...).
Incorporare al precedente composto poco per volta con una spatola di silicone o con una da pasticciere. Si dice "macaronner" (ci sono anche video sulla rete!), quando il composto ricade dalla spatola come un grosso nastro allora va bene.
Mettere il tutto nella tasca da pasticciere con una bocchetta liscia di 8-10 mm di diametro.



Rivestire le placche da forno con la carta da forno e formare dei mucchietti il più possibile regolari. Sbattere leggermente con la mano sul fondo delle placche, sempre tenendole orizzontali, per rompere eventuali bolle d'aria.
Lasciare riposare (si forma la crosticina), da 20 minuti ad alcune ore ma secondo me bastano pochi minuti.
Infornare a 150°C per 15-20 minuti a seconda della dimensione dei macarons (forno elettrico statico).
C'è chi consiglia di sovrapporre tre teglie uguali durante la cottura.
Felder consiglia il forno elettrico ventilato ma secondo me i macarons si scuriscono troppo e si seccano, bisogna verificare bene le temperature con il proprio forno.
Mettere a bagno in acqua fredda la gelatina. In un pentolino amalgamare le uova con lo zucchero e la maizena, aggiungere i lamponi e cuocere continuando a mescolare fino al primo bollore. Togliere dal fuoco e unire la gelatina scolata e il burro a pezzetti, mescolare bene e passare al setaccio. Versare su un piatto, coprire con pellicola trasparente e lasciare raffreddare un paio d'ore in frigo.
Riempire una sac a poche e farcire i macaron.

MACARON ALLE NOCCIOLE

di Acquolina (http://acquolina-francesca.blogspot.com/)

Ingredienti

100 g di mandorle pelate
50 g di nocciole
150 g di zucchero a velo
100 g di albumi (vecchi di qualche giorno)
150 + 15 g di zucchero semolato
50 g di acqua
per la farcia alla nocciola:
100 g di cioccolato bianco
20 g di panna fresca
1 cucchiaio di miele
50 g di nocciole in polvere.

Preparazione

Tostare le nocciole e le mandorle per 10 minuti a 150°C, togliere la pellicina alle nocciole strofinandole con un panno (ma non preoccupatevi se ne rimane un pochino). Tritare finemente le mandorle con le nocciole, unire lo zucchero a velo e setacciare insieme (setaccio non troppo sottile).
Unire 50 g di albumi con una spatola di silicone.
Montare 50 g di albumi insieme a 15 g di zucchero semolato con la frusta elettrica. Intanto cuocere 150 g di zucchero semolato con 50 g di acqua fino a raggiungere 110°C. Versare a filo sugli albumi montati e continuare a montare (attenti agli schizzi bollenti, non versare direttamente sulle fruste!). Raggiungere la temperatura di circa 40°C.
A questo punto avrete ottenuto un composto gonfio, lucido e bianchissimo.
Incorporare al precedente composto poco per volta con una spatola di silicone o con una da pasticciere. Si dice "macaronner" (ci sono anche video sulla rete!), quando il composto ricade dalla spatola come un grosso nastro allora va bene.
Mettere il tutto nella tasca da pasticciere con una bocchetta liscia di 8-10 mm di diametro.

Rivestire le placche da forno con la carta da forno e formare dei muc-chietti il più possibile regolari.
Lasciare riposare (si forma la crosticina), da 20 minuti ad alcune ore.
infornare a 150°C per 15-20 minuti a seconda della dimensione dei macarons (forno elettrico statico).
C'è chi consiglia di sovrapporre tre teglie uguali durante la cottura.
Sciogliere tutti gli ingredienti, tranne le nocciole, nel microonde, mescolare bene e lasciare intiepidire, aggiungere le nocciole e amalgamare, attendere fino ad ottenere la giusta consitenza (da tiepida si può mettere in frigo per accelerare i tempi).
Unire i gusci due a due con la farcia al centro.

I miei primi macarons al cioccolato

di Cuoci Cuci Dici (http://cuocicucidici.blogspot.com/)

Ingredienti (30 macarons)

50 g di albumi vecchi di qualche giorno
13 g di zucchero semolato
2 gocce di succo di limone
112 g di zucchero a velo
62 g di farina di mandorle
(poco colorante in polvere
o pasta, facoltativo)
Io ho usato un cucchiaio
di cacao amaro in polvere

Preparazione

La prima operazione da fare e` separare gli albumi necessari dai tuorli. L`operazione andrebbe fatta 5 o 7(io ho usato albumi di tre giorni!!) giorni prima di quando si vogliono usare, tenendoli in frigo in un recipiente di vetro coperto con pellicola.
Quando si decide di utilizzarli, tirarli fuori dal frigo un`ora prima.
La seconda, e` mettere nel mixer lo zucchero a velo e la farina di mandorle, farle girare per pochi secondi (meglio usando la funzione pulse, per chi ha il Bimby come me ...qualche secondo a velocità TURBO,per non farlo scaldare) e versare poi il composto ben omogeneo in una ciotola.
Cominciare quindi unendo le gocce di succo di limone agli albumi e montarli con le fruste a forte velocita`. Pian piano, man mano che montano, aggiungere lo zucchero semolato in tre volte. Appena il tutto risulta una meringa ben ferma, unire in una volta la farina di mandorle miscelata precedentemente nel mixer con lo zucchero a velo, e l`eventuale colorante;io ho setacciato un cucchiaio di cacao amaro in polvere e girare energicamente dal basso verso l`alto per amalgamare.
Fermarsi non appena il composto ricadra`" a nastro" dalla spatola. Se a questo punto andrete troppo avanti a girare il composto diventera` piuttosto liquido e totalmente ingestibile.

Ganache di cioccolato
75 gr cioccolato fondente amaro grattugiato
10 gr burro
40 gr panna fresca

Portare la panna e il burro ad ebollizione e sciogliervi il cioccolato .
Fate raffreddare e guarnite i macarons!!!

Montare alla sac a poche una bocchetta liscia da circa un cm, versarvi dentro il composto e procedere a formare i macarons su una teglia coperta con carta forno.
Attenzione che la carta Non fateli troppo grandi,
diciamo 3 cm al massimo, perche` poi si allargano un po`.
Sbattere quindi con molta delicatezza la teglia sul piano di lavoro, coperto con un panno da cucina, come ordina Pierre Hermè :-) Questa operazione serve a farli diventare lisci, senza l`antipatico ciuffo sulla sommita`.
Ora fate riposare le teglie all`aria per un`oretta.
Preriscaldare il forno (io sempre statico) a 150°C. Passato il tempo del riposo, infornate una teglia alla volta. Dopo 5 minuti, aprire un po` il forno per far uscire il vapore che si sara` formato. Richiudere e continuare la cottura altri 7-8 minuti circa.A me sono serviti circa una ventina di minuti in tutto.
Ovviamente con la cottura bisogna provare con il proprio forno, potrebbe volerci qualche minuto in meno nel vostro, o in piu.`Eccoli pronti con il tipico collarino bene in vista. Far scivolare subito via la carta forno dalla teglia, per evitare che i macarons continuino a cuocere, ed aspettare che siano perfettamente freddi per staccarli.
Da freddi potete procedere alla farcitura. Dopo averli farciti e` essenziale che i macarons riposino 24 ore in frigo, dove i sapori si fonderanno e loro prenderanno la consistenza per cui sono famosi.
Tirarli fuori pero` almeno mezz`ora prima di servirli..

Macarons alla gelatina di kiwi e fragoline di bosco

d Ackyart (http://www.ackyart.com/food-blogging/)

Ingredienti (25 macarons)
ricetta base di Felder

225 gr zucchero a velo
125 gr farina di mandorle
100 gr albumi
25 gr zucchero semolato
un pizzico di sale

Preparazione

Preparare prima di tutto 'le tant pour tant', ossia il composto di farina di mandorle e zucchero a velo, amalgamando questi due ingredienti con un mixer per circa 30 secondi (Bimby, vel. 7 30 sec.).
Montare alla velocità massima gli albumi con un pizzico di sale. Quando avranno raggiunto la consistenza di una mousse, aggiungere lo zucchero semolato e continuare a montare per circa 10 minuti, fino a neve fermissima. È a questo punto che dovrete aggiungere eventuali coloranti/aromi in polvere o liquidi, ma in questo caso i macarons d'Italie vanno lasciati bianchi.
Versare tutto il tant pour tant negli albumi montati ed amalgamare bene con una spatola flessibile, fino ad ottenere un composto liscio ed uniforme. Per avere un'idea della consistenza da raggiungere, tenete presente che l'impasto dovrà "fare il nastro", cioè ricadere come un nastro piatto dalla spatola. A questo scopo può essere utile 'graffiare' (grattant è il termine in francese usato nei libri Patisserie! e Macarons di C. Felder) con la spatola il composto sul fondo e sui bordi del recipiente per avere un composto più liscio.
Versare il tutto in un sac-à-poche e formare dei piccoli dischi ben distanziati su una placca da forno rivestita di carta da forno, tenendo presente che per avere dei dischi di circa 4 cm bisognerà farli un po' più piccoli, perchè il composto poi si accomoda e assesta da solo, dilatandosi un pochino.

Per la farcitura al kiwi e fragoline di bosco:
4 Kiwi - il succo di mezzo limone - 40 gr zucchero semolato - 4 fogli di gelatina (oppure 4 cucchiaini di gelatina in polvere) - fragoline di bosco piccole q.b. (circa 6 x ciascun macaron)

Per aiutarsi, Felder consiglia di disegnare a matita le circonferenze dei dischi su un foglio di carta forno, da posizionare sotto al foglio su cui verseremo il composto, in modo tale da poter vedere le forme dei dischi in trasparenza.
Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 160°C per 12 minuti.
Una volta sfornati, trasferire i macarons ancora attaccati alla carta forno su una superficie fredda in modo tale che lo shock termico ne faciliti il distacco. Nel frattempo preparare la gelatina di kiwi.
Per la farcitura al kiwi e fragoline di bosco...
Pelare i kiwi, tagliarli a pezzettoni e frullarli con l'aiuto di un mixer (Bimby: inserire nel boccale i pezzettoni: 30 sec. Vel. 6). Aggiungere il succo di limone e lo zucchero e cuocere per una decina di minuti a fiamma bassa (Bimby: 10 Min. 80° Vel 3).
Nel frattempo sciogliere in poca acqua tiepida (un dito) la polvere di gelatina oppure, se usate i fogli, ammollarli in acqua fredda e poi strizzarli. Aggiungere la gelatina così diluita (o i fogli strizzati) al composto e continuare ad amalgamare sul fuoco per un altro minuto (Bimby: 1 Min. 80° Vel. 3).
Far raffreddare bene la salsa prima di farcire i macarons. Quando questi si saranno raffreddati, toglierli con cautela dalla carta forno e schiacciarli leggermente al centro, nella parte interna del guscio, dove andremo a mettere la gelatina di kiwi. Versare un cucchiaino di quest'ultima (oppure aiutarsi con il sac-à-poche) e disporre le fragoline di bosco lungo la circonferenza esterna della coque, intorno alla gelatina, come si vede nella foto. Chiudere il macaron con un'altra 'coque' e...il gioco è fatto!

Macarons alla farina di nocciole

di In Gloria's kitchen (http://ingloriaskitchen.blogspot.com/)

Ingredienti

2 albumi circa 50 g
63g di farina di nocciole
120g di zucchero a velo
13g di zucchero semolato

Preparazione

Per primo ho setacciato la farina di nocciole e lo zucchero a velo, a dir la verità li ho setacciati insieme penso sbagliando anche se poi il risultato l'ho ottenuto lo stesso.
Le uova erano a temperatura ambiente da 2 giorni ma non aperte.
Ho separato gli albumi e pesati (51g) ok.
Montati a neve ferma.
Aggiunto, sempre montando, lo zucchero semolato a cucchiaini e spargendolo.
Ho poi aggiunto sempre montando metà del mix di farina di nocciole e zucchero a velo mentre l'altra metà l'ho aggiunta dopo mescolando piano dal basso verso l'alto con la spatola.
Ho messo l'impasto nella sacca a poche e formato i biscottini sulla teglia grande rivestita di carta forno.
Ho acceso il forno a 160° ed aspettato 30 minuti prima di metterli in forno.
Dopo 12 minuti erano pronti.
Li ho lasciati nella teglia a raffreddare e poi li ho farciti con una ganache di panna e crema di nocciole al cioccolato fondente.

d Stefania ADG Maison (http://www.adgmaison.com/blog/)

Ingredienti

125 g di mandorle tritate
225 g di zucchero a velo
100 g di albume d'uovo (tuorli separati per almeno 3 giorni)
25g di zucchero semolato
(coloranti, che possono essere anche tè matcha,curcuma o polvere di barbabietola)

Preparazione

Riscaldare il forno a 150/160 ° C.
Tritare finemente mandorle e zucchero a velo.
Porre su una teglia e infornare a circa 150 ° C. 5 minuti e lasciare raffreddare.
Sbattere gli albumi con lo zucchero a velo aggiungendolo in 2 o 3 volte. Una volta che i bianchi sono ben montati, aggiungere il colorante per ottenere il colore desiderato. Mescolare bene.
Passare al setaccio la miscela di mandorle-zucchero,incorporarla agli albumi.
Con una tasca da pasticceria formare dei piccoli dischi su una teglia rivestita di carta da forno.
Lasciare riposare 45-60 min.
Cuocere dai 15 ai 20 minuti a seconda del vostro forno.
Lasciare raffreddare prima staccare. Guarnire a piacere

Un ringraziamento speciale
a tutte voi che avete partecipato a questa raccolta
e che avete contribuito alla creazione
di questo piccolo pdf.
Siete state bravissime e anche coraggiose..
molti sono spesso intimoriti davanti alla possibilità
di realizzare i macarons,
ma voi avete dato prova di quanto sia "facile" e divertente
sperimentare anche ricette un po' più
complicate..
Di nuovo, grazie!

Erika Cartabia
@ La tana del coniglio
www.tanadelconiglio.blogspot.com
tanadelconiglio@live.it